

猛暑を克服！  
ジョージア国ワイン  
パーティー  
8月14日



井浦新によるクヴェヴリ・ワイン特集

NHK BS衛星放送

「アジアハイウェイに行く」

伝統的なジョージア国産ワインは世界中で注目を集めつつあります。今やThe Fat Duck(ヘストン・ブルーメンソール・レストランの有名なシェフ)やHibiscus、Nobu等の一流店でもこの伝統的な土樽(kvevri製法)で作られたワインを取り扱うようになりました。

クヴェヴリ(伝統的な粘土の瓶)で作られたワインは、世界の他の地域のワインとは異なる風味を持っています。使われているぶどうの品種はジョージア国独特のものです。チャハヴェリやキクウイの品種のワインを見たことがありますか?これらのぶどうで出来たワインの風味はヨーロッパ・スタイルのワイン(ステンレスのタンクで作られます)と同じような言葉では描写出来ません。その代わり、サフラン、コリアンダー、クミン、ホワイト・ペッパー、ジャスミン、すいかずら、ホワイト・チェリーなどの言葉が頭に浮かびます。

そのため、このkvevri製法で作られたワインと食べ物を組み合わせるとまったく新しい味覚体験が広がります。上質のボルドーと共に味わうステーキも素晴らしいですがジョージア国のサペラヴィ・ワインと組み合わせると、まるで天国です!

この製法によりつくられたワインは通常のワインに比べ、より豊かで芳醇な感覚が口の中いっぱいに広がり、かつ喉の奥に気になる後味(酸味)が残りません。

Kvevri製法により自然の酵素が保たれるため、二日酔いの予防効果があり、通常製法のワインで顔が赤くなりやすい方(日本人に多い)には朗報です。さらに多くのポリフェノールと緑茶以上のカテキン含有量があり健康にも良いワインなのです!

この度、この素晴らしいジョージア国産ワインをお楽しみ頂けるパーティーをご案内致します。

## 夏のジョージア国ワインパーティー

8月14日金曜日18時30分～21時

108-0075東京都港区港南3-9-33ベイクレストタワー 3714号スカイラウンジ（品川）

猛暑真っ只中！素敵な夏のひと時をご一緒に

夏の週末を東京湾とベイブリッジを眺めながら様々な種類のジョージア国産ワインとその味を引き立たせる美味しいお食事が楽しめるワインパーティーに参加しませんか？

8月14日金曜日18時30分～21時

参加日5,000円

健康的なワインで夏のパーティーを楽しみましょう！

予約は、[info@georgiadragnwines.com](mailto:info@georgiadragnwines.com) にメール、もしくは

## 夏を感じるジョージア国ワインパーティー

9月5日土曜日18時30分～21時

248-0014 神奈川県、[鎌倉市、由比ヶ浜2丁目14-5アルツユ鎌倉](#)

夏も終盤、美味しいワインで夏の疲れを吹き飛ばしましょう！

名残惜しい夏の太陽をビーチで楽しんだ後に我々のパーティーで涼しみながら素晴らしいジョージア国産ワインとお食事を楽しみませんか？  
ビーチからわずか5分のロケーション！

9月5日土曜日18時30分～21時

参加日5,000円

健康的なワインで今夏のラストチャンスパーティーを楽しみましょう！

予約は、[info@georgiadragnwines.com](mailto:info@georgiadragnwines.com) にメール、もしくは

080-5069-1714（ハリ）にお電話で予約をお願いします。

参加費 5,000 円 <http://georgiadragnwines.com/payment.shtml>